

Rezept für Nudeln mit Joghurt-Hackfleisch-Soße

VON Lena

ZUTATEN

400 Gr Vollkornnudeln

300

Gr Gemischtes Hackfleisch

2 Tomaten

300 Gr Naturjoghurt

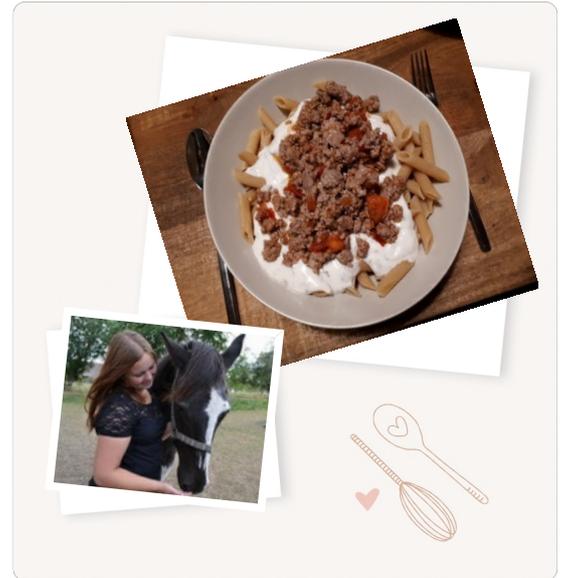
3 Zehen Knoblauch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
Paprikapulver

Öl

oder Butter zum anbraten

Petersilie



PORTIONEN

4 Portionen

ZEIT

15 Min

ZUBEREITUNG

Den Joghurt in eine Schüssel geben und Knoblauch rein pressen. Anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hinzufügen und abschmecken. Dann in Kühlschrank stellen.

Wasser aufsetzen und zum kochen bringen. Anschließend die Nudeln hinzugeben.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch anbraten. Tomaten klein schneiden und kurz bevor das Hackfleisch fertig ist hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver kräftig würzen.

Zum Schluss die Nudeln abgießen. Nudeln auf dem Teller verteilen, Joghurt drüber geben und anschließend das Hackfleisch.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.